PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 7 del 09/11/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro de la Tecnología del Productividad Empresarial Regional Cundinamarca.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Elvia María Lozano Díaz
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5180028
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios.
OBJETO:	Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades de bienestar aprendices del centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial de Girardot de la regional Cundinamarca.
VALOR:	$ 91.896.420
CONTRATISTA:	Ronald Jaime Nieto Soto
NIT:	901.080.134-9
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro de la Tecnología del Productividad Empresarial Regional Cundinamarca.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	17/07/2023
FECHA DE INICIO:	17/07/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Cinco (5) meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 84.000.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 91.896.420
PRÓRROGA No:	N/A
ADICIÓN No.:	N/A
SUSPENSIÓN No.:	N/A
FORMA DE PAGO:	El SENA efectuará los pagos en pesos colombianos así: (i) Pagos parciales de acuerdo con los elementos entregados a la entidad. Los pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días siguientes a la Disponibilidad del

	P.A.C (Plan Anual Mensualizado de Caja) para la vigencia correspondiente, previa entrega y recibo de los servicios a entera satisfacción por parte del supervisor del Contrato y de la presentación por parte del contratista de la factura, cuenta de cobro o documento equivalente según corresponda, con todos los documentos soporte para que el supervisor tramite su pago.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
a. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.	Se presto el servicio de alimentación contratado para aprendices FIC en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad de acuerdo con lo pactado	Fotos de la alimentación entregada por el proveedor Soluciones Empresariales RNG SAS.
b. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	No se presentaron contratiempos, ni impedimentos en el cumplimiento de la solicitud realizada a través del correo institucional.	Correos electrónicos
c. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.	Se cuenta el cumplimiento oportuno de acuerdo con la trazabilidad de los correos donde se evidencia cada una de las solicitudes realizadas y en respuesta a especificaciones pactadas mediante contrato.	Correos electrónicos, archivo Excel, fotografías y listados de asistencia.
d. Proveer bienes con Óptima calidad.	Se cuenta con calidad e higiene reglamentaria en el manejo de alimentos.	Fotografías
e. Reemplazar los bienes y elementos que resulten defectuosos o presenten mala calidad en forma inmediata.	**N/A**	**N/A**

f. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.	**N/A**	**N/A**
g. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	**N/A**	**N/A**
h. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Se adjuntan al documento de gestión de factura los parafiscales, pago de seguridad social y requisitos de pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Documentos cargados por el proveedor en GF evidenciado en el SECOP II.
i. El transporte, empaque y entrega de todos los elementos para la correcta ejecución del contrato requerido por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR.	Se realiza la entrega y recibo a satisfacción de los alimentos solicitados con empaque y transporte de acuerdo con lo requerido por el SENA.	Listado Asistentes Y fotografías.
j. El riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.	Se informo y asumió los riesgos antes y durante la entrega de los alimentos solicitados a través de correo institucional.	Fotografías
k. Deberá mantener vigentes los permisos, licencias y manuales, sin que esto genere costos adicionales para la entidad contratante.	Se evidencia de acuerdo con el GF la vigencia del cumplimiento de normativa vigente para la prestación del servicio prestado.	Informe de Gestión de factura cargado por el proveedor al SECOP II.
l. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan, obrando con lealtad y	**N/A**	**N/A**

buena fe en las diferentes etapas contractuales, evitando dilaciones y en contratiempos.		
m. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cauce perjuicios a la administración o a terceros.	**N/A**	**N/A**
n. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueran necesarios.	**N/A**	**N/A**
o. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.	**N/A**	**N/A**
p. Realizar el Suministro de los Alimentos en los sitios indicados para la correcta prestación del servicio requeridos por el SENA, y que serán asumidos por el PROVEEDOR.	Se recibe el servicio de alimentación en los sitios indicados de acuerdo con el contrato establecido entre el SENA y el Proveedor.	Listado Asistentes Y fotografías.
q. El proveedor deberá suministrar alimentos acordes con la dieta nutricional de una persona adulta.	Se recibe del proveedor los alimentos de acuerdo con las dietas requeridas en correo electrónico.	Listado Asistentes Y fotografías.
r. Cambiar los alimentos o productos que resulten defectuosos o de mala calidad.	**N/A**	**N/A**
s. Los empleados del contratista que presten el servicio de atención al público y preparación de alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la	Se contó con recurso humano idóneo y responsable.	Evidencias Fotográficas.

secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje sostenimiento regular de la calidad de los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.		
t. Deberá cumplir con las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos y limpieza de superficies para el tratamiento de alimentos.	El proveedor cumple con normatividad de higiene en la compra, transporte, recibo y almacenamiento conservando un ambiente adecuado para el tratamiento de alimentos.	Fotografías
u. Tramitar todos los permisos, licencias y demás autorizaciones que sean del caso ante las autoridades competentes para el correcto funcionamiento del servicio de venta de alimentos.	Se evidencia de acuerdo con el GF la vigencia del cumplimiento de normativa vigente para la prestación del servicio prestado.	Informe de Gestión de factura cargado por el proveedor al SECOP II.
v. El oferente deberá presentar con su respectiva propuesta cinco (5) menús diferentes de apoyos alimenticios.	Se presentaron diferentes menús y se seleccionaron los más adecuados para los aprendices de acuerdo con necesidades nutricionales.	Anexo del contrato que reposa en el SECOP II.
w. Respecto a los alimentos así: Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente, se deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser	Se administraron alimentos perecederos que ofrecían garantías sanitarias como la frescura, envases íntegros, con calidad, contando con protección con película vinipel para permitir la protección de la posibilidad contaminación.	Listado Asistentes Y fotografías.

revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. • El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. • Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento. Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. • Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR POR CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
07/09/2023	**179**	**$ 1.216.000**	**$ 1.216.000**	**$90680.420**	**1,32%**	**N/A**	**N/A**
07/09/2023	**180**	**$ 3.220.000**	**$4.436.000**	**$87.460.420**	**4,82%**	**N/A**	**N/A**
19/09/2023	**181**	**$ 408.000**	**$4.844.000**	**$87,052.420**	**5,27%**	**N/A**	**N/A**
19/09/2023	**182**	**$224.000**	**$5.068.000**	**$86.828.420**	**5,51%**	**N/A**	**N/A**
20/09/2023	**183**	**$7.666.700**	**$12.734.700**	**$79.161.720**	**13,85%**	**N/A**	**N/A**
21/09/2023	**184**	**$ 2.944.000**	**$15.678.700**	**$76.217.720**	**17,06%**	**N/A**	**N/A**
09/11/2023	**193**	**$ 5.540.040**	**$21.218.740**	**$70.677.680**	**23,09%**	**N/A**	**N/A**

OBSERVACIONES

Se recibe a conformidad la prestación del servicio de alimentación entregada con calidad, eficacia y eficiencia por parte del proveedor SOLUCIONES EMPRESARIALES RNG SAS cuyo representante legal de la sociedad es el señor RONALD JAIME NIETO SOTO identificado con la cedula de ciudanía No 11223100 con quien el Centro de la tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot de la Regional Cundinamarca suscribió el contrato No. CO1.PCCNTR.5180028 del **rubro 951118** cuyo objeto es Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades de bienestar aprendices del centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial de Girardot de la regional Cundinamarca.

Anexo imagen de los alimentos recibidos al proveedor:








Elaboró: Elvia María Lozano Díaz

Revisó: Elvia María Lozano Díaz, Gestora de Bienestar al Aprendiz

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01

Código: GFPI-F-171

CIUDAD Y FECHA: 06 Octubre de 2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial

OBJETIVO ESTRATÉGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Fortalecer el entorno de convivencia, expresión, comunicación y transformación personal y social.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Implementar talleres que promuevan expresión de las artes de los aprendices en su formación profesional integral. Refrigerio

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Aprovechar procesos de creación, talleres y/o implementación de guías, frecuencias, documentos y demás que se requiera en pro de la aplicabilidad de las actividades lúdicas

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ SEDE	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir el formato en diligencia de manera física)
Robert Luis Rodriguez	C.C	11.457.630	M	2558826	P	Dib. Industrial	N	T.G	CTPDPE		3233864416	
Catalina Rodriguez	C.C	1065632446	F	2558826	P	Diseño y Animación	N	T.G	CTPDPE		3223640892	
Adrian Catalino M	C.C	1003886557	F	2558826	P	Diseño Arquitec	N	T.G	CTDPE		3147807115	Catalina
Danna Bacanegra	C.C	1088432179	F	2558826	P	Diseño Arq	N	T.G	C.T.D.P.E		3209455813	DANNA B.
Daniel Arevalo	CC	1003918116	M	2558826	P	Diseño Arq	N	TG	CTDPE		3227910926	
Juan Daniel B	CC	1003639607	M	2558826	P	Diseño Arq	N	TG	CTDPE		3140641486	
Santiago Moreno	CC	1010880015	M	2558826	P	Diseño Arq	N	TG	CTDPE		3208191963	
Manuel Steven V	CC	1003758178	M	2558826	P	Diseño Arq	N	TG	CTDPE		3224464874	
Nicolas Gramm	CC	1016579111	M	2558826	P	Diseño Arq	N	TG	CTDPE		3276184511	
Jesus E Manrique	CC	1007881580	M	2558826	P	D.M.Mecatrónica	N	TG	CTDPE		3227854277	
Juan Castellanos	CC	1003655246	F	2558826	Presencial	D.M.A.I.S.I.C.	Nocturna	TG	CTDPE		3147115181	
Carlos Castillo	CC	1003598974	M	2558826	P	DMAI	N	TG	CTDPE		3122870230	
Angie Arias	CC	1054614168	M	2558826	P	DMAR	N	TG	CTDPE		3144 [illegible] 89	
Miguel Medina	CC	1003612328	M	2558826	P	DMAR	N	TG	CTDPE		3245611282	
Nicolas Silva	CC	1003598974	M	2558826	P	DMAT	N	TG	CTDPE		3204116451	
Daniel Alvarez	CC	1003783815	M	2558826	P	DMAT	N	TG	CTDPE		3224469311	
Henry Forero	CC	1003 401176	M	2558826	P	DMAI	N	TG	CTDPE		3208096380	Henry Forero
Miguel Acosta	CC	1003613198	M	2558826	P	DMAI	N	TG	CTDPE	— —	3865550484	

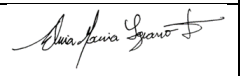
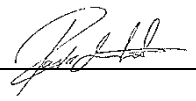
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

NOMBRES APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN EN APRENDIZAJE	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ser el mismo en cualquier momento)
Wilson Padilla	cc	1078011558	H	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTDPE	[illegible]	3114552123	
Stefany Herrera	cc	1003388	F	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTPE	stefany@	3197	
Jenifer Castellanos	cc	1080	F	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTPE	[illegible]	3100411935	
Claudia rodriguez	cc	1003381580	F	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTPE	[illegible]	3116223513	
Duvan Ariza	cc	1104568491	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTDPE	[illegible]	3186188891	
Julian Lopez	cc	1075911115	M	2555892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE		3211114915	
Brian Chaves	cc	1076060888	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE	[illegible]	3011	
Luisa Forero	cc	1003	F	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTDPE	[illegible]	3115	
Jeffrey Murillo	cc	1076	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTDPE	[illegible]	3135	
Camilo Castellanos	cc	1076	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE	[illegible]	3208	
Luis Eduardo B	cc	1076	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE	[illegible]	3001	
Hector Castillo	cc	1076	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE	[illegible]	3115	
Esteban Rojas	cc	1104	F	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE	[illegible]	3214	
Duvan Ariza	cc	1076	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tg	CTDPE	[illegible]	3021	
Julian Lopez	cc	1076	M	2558892	Presencial	Topografía	FDS	Tecg	CTDPE	[illegible]	3208	

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 09 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)	Recibir a satisfacción el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades de bienestar aprendices del sector del fomento de Industria y Construcción del centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial de Girardot de la regional Cundinamarca, mediante contrato CO1.PCCNTR.5180028 de la factura No. RNFE0193.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1.	Elvia María Lozano Díaz	39.576.712	X			Bienestar al Aprendiz del CTDPE	emlozano@sena.edu.co	3112759019	N/A	
2.	Ronald Nieto Soto	11.223.100	X		Proveedor		Solucionesempresarialesrng @gmail.com	322 3691769	NA	
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Protocolización del Recibido a satisfacción de los servicios prestados para el bienestar de aprendices por el proveedor del contrato CO1.PCCNTR.5180028 mediante el rubro 951118 FONDO INDUSTRIA Y DE LA CONSTRUCCION FIC.		
CIUDAD Y FECHA: 09 -11-2023	**HORA INICIO:** 08:00	**HORA FIN:** 09:00
LUGAR Y/O ENLACE: Oficina de bienestar al aprendiz	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO:** Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibo a satisfacción del servicio de mediante el contrato No. CO1.PCCNTR.5180028
2. Soportar de acuerdo con los parámetros establecidos el recibo de alimentación para el desarrollo de las actividades de bienestar aprendices del sector del fomento de Industria y Construcción del centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial de Girardot de la regional Cundinamarca.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Recibir a satisfacción el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades de bienestar aprendices del sector del fomento de Industria y Construcción del centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial de Girardot de la regional Cundinamarca, mediante contrato CO1.PCCNTR.5180028 de la factura No. RNFE0193.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 se reúnen en la oficina de Bienestar al aprendiz el representante legal de la empresa SOLUCIONES EMPRESARIALES RNG SAS Ronald Nieto Soto y la supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR.5180028, Elvia maría Lozano Díaz, para entregar por parte de la empresa SOLUCIONES EMPRESARIALES RNG SAS para soportar el recibo a satisfacción de los servicios de alimentación prestados los días 25, 26 y 27 de Octubre de 2023 con apoyo para el bienestar de aprendices del sector de la construcción durante el taller llevado a cabo en el centro del hábitat y construcción de la ciudad de Medellín Antioquia detallado así:

38 REFRIGERIOS PARA APRENDICES PARTICIPANTES DEL TALLER DEL SECTOR DE FOMENTO DE LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCIÓN LLEVADO A CABO EN EL CENTRO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE MEDELLÍN **(SANDWICH) (**jamón york, Proteína 200 gramos 400 gramos, pan harina 100 gramos, tomate vegetales 5 gramos, lechuga vegetales5 gramos, pollo proteína 50 gramos, aderezos salsas, porción queso, lácteos 20 gramos, jugo bebida 400 ml; empacados individualmente con servilleta, normas BPM, en bandeja de icopor recubierta de película de vinipel).

38 DESAYUNO PARA APRENDICES PARTICIPANTES DEL TALLER DEL SECTOR DE FOMENTO DE LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCIÓN LLEVADO A CABO EN EL CENTRO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE MEDELLÍN (Huevos, Carne, Pescado, Pollo Proteína 125 gramos Queso Lácteo 20 gramos Pan, Arepa, Tostadas, Galletas 100 gramos Fruta fresca 150 gramos, Bebida 400 ml, Empacados individualmente, con servilleta, normas BPM, en bandeja en icopor recubierta de película vinipel).

38 REFRIGERIOS PARA APRENDICES PARTICIPANTES DEL TALLER DEL SECTOR DE FOMENTO DE LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCIÓN LLEVADO A CABO EN EL CENTRO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE MEDELLÍN **(SANDWICH) (**jamón york, Proteína 200 gramos 400 gramos, pan harina 100 gramos, tomate vegetales 5 gramos, lechuga vegetales5 gramos, pollo proteína 50 gramos, aderezos salsas, porción queso, lácteos 20 gramos, jugo bebida 400 ml; empacados individualmente con servilleta, normas BPM, en bandeja de icopor recubierta de película de vinipel).

38 ALMUERZOS PARA APRENDICES PARTICIPANTES DEL TALLER DEL SECTOR DE FOMENTO DE LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCIÓN LLEVADO A CABO EN EL CENTRO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE MEDELLÍN (Pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado. Proteína 250 gramos, Frijol rojo, lentejas o alverjas Legumbres secas60 gramos, Arroz Harina 70 gramos, Papa a la francesa Tubérculo 60 gramos, Ensalada primavera Hortalizas o verduras 60 gramos Jugo Bebida400 ml, Empacados individualmente, con servilleta, normas BPM, en bandeja en icopor.

38 REFRIGERIOS PARA APRENDICES PARTICIPANTES DEL TALLER DEL SECTOR DE FOMENTO DE LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCIÓN LLEVADO A CABO EN EL CENTRO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE MEDELLÍN **(HAMBURGUESA),** (Carne de res Proteína 200 gramos, Pan Harina 100 gramos, Cebolla Vegetales 5 gramos, Tomate Vegetales 5 gramos, Lechuga Vegetales 5 gramos, Papas a la francesa Harina 50 gramos, Aderezos Salsas Porción Queso Lácteo 20 gramos, Bacón (tocineta)Proteína 10 gramos, Jugo Bebida400 ml, empacados individualmente con servilleta, normas BPM, en bandeja de icopor recubierta de película de vinipel).

38 CENAS PARA APRENDICES PARTICIPANTES DEL TALLER DEL SECTOR DE FOMENTO DE LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCIÓN LLEVADO A CABO EN EL CENTRO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE MEDELLÍN (Pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado. Proteína 250 gramos, Frijol rojo, lentejas o alverjas Legumbres secas60 gramos, Arroz Harina 70 gramos, Papa a la francesa Tubérculo 60 gramos, Ensalada primavera Hortalizas o verduras 60 gramos Jugo Bebida400 ml, Empacados individualmente, con servilleta, normas BPM, en bandeja en icopor.

Se reciben a satisfacción por parte de la supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR.5180028 , Elvia maría Lozano Díaz por parte del contratante el Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial, determinando que cumple con los parámetros de calidad de acuerdo con normativa sanitaria, cantidad solicitada y prontitud de la entrega de acuerdo a lo solicitado mediante correo electrónico solucionesempresarialesrng@gmail.com como se evidencia en el informe de gestión del contrato donde se enumeran las obligaciones del contrato y las evidencias como son las fotos y firmas de los aprendices beneficiados del centro de formación a través del rubro 951118 FONDO INDUSTRIA Y DE LA CONSTRUCCION FIC dando cumplimiento al Plan Nacional de Bienestar del aprendiz.
Se termina el recibimiento de alimentos a satisfacción para el 09 de Noviembre del 2023.

CONCLUSION

Se realiza el recibimiento a satisfacción del de los servicios prestados para el bienestar de aprendices por el proveedor del contrato CO1.PCCNTR.5180028 mediante el rubro 951118 FONDO INDUSTRIA Y DE LA CONSTRUCCION FIC mediante factura No. RNFE0193, con **CUFE/CUDE:** bf86bd5a51d76c77bacf42bff183a91cc7fb66a60bded7ac767dbea856176bfe22b20b79f6f1899e2ed0aa2c882825b8

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Anexar la presente acta al informe de gestión del contrato de recibo a satisfacción de alimentación pactado mediante contrato No. CO1.PCCNTR.5180028 de la factura No. RNFE0193.	**Elvia María Lozano Díaz**	**09/11/2023**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		